

Moutstockje

nr 77

2005

Driemaandelijks tijdschrift

Jul. Aug. Sep. 2005

'T MOUTSTOCKJE

TIJDSCHRIFT OVER
BIERFOLKLORE



V.U. Grooten E
Residentie Beatrijs 169
3300 TIENEN

' t MOUTSTOCKJE

Driemaandelijks tijdschrift over bierfolklore

Uitgegeven door "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

De Hoegaardse brouwersgilde

Bankrekening : 230/OO20261/O8

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding

INHOUD 77

Het Teerfeest van de Gilde op 1 mei 2005

Koken met alle biersoorten

Nieuws uit de bierwortel

Hoegaarden en zijn bier

Bier een uitgelezen feestdrank

Hoeveel mag je drinken

HOEGAARDEN

NIEUWE BIERRIDDERS VOOR ORDE VANDEN MOUTSTOCK



Al voor de 24ste maal sinds de heroprichting van de bierorde «Die Edele Orde vanden Moutstock» in 1972, werden in Hoegaarden nieuwe bierrijders opgenomen in de orde. Alfons Van Camp (Bekkevoort), Jan Vandender (Hamme), en Jean Truyens (Tienen), werden de gelukkige nieuwe bierrijders. Er werden ook drie nieuwe borgers van Hoegaarden opgenomen, namelijk Anne-Marie Vandeplas (Hoegaarden), Paul Schotmans (Hoegaarden), en Thierry Schotmans (Leuven). Het is zo dat men eerst burger wordt, dan adelborst, en daarna ridder. Tot nog toe werden in de Orde 206 ridders of edelvrouwen aangesteld, en 133 borgers van Hoegaarden.

LN 4/5/05

De nieuwe Ridders en de Adelborsten samen met de leden van de Hoge Raad van de Hoegaardse brouwersgilde

Biergilde begroet nieuwe ridders

HOEGAARDEN – De Edele Orde van den Moutstock, de Hoegaardse biergilde, is drie ridders en drie Borghers rijker. Een bekroning na drie jaar inzet voor het heerlijke Hoegaardse vloeibaar 'brood'.

Het jaarlijkse teerfeest van de biergilde vindt plaats op 1 mei. Dit jaar ging het samen met de 24ste ridderslag sinds de heropstanding van de gilde in 1972. Aan de hand van historische documenten is vastgesteld dat de biergilde in 1560 werd opgericht en ontbonden in 1872, toen het aantal brouwerijen in het bierdorp zienderogen slonk. De biergilde werd, 6 jaar nadat Pierre Celis de nieuwe brouwerij oprichtte, terug tot leven gewekt.

De biergilde was in de middeleeuwen een machtige vereniging die heel wat belangen te verdedigen had. Vandaag mag dat eerder als een folkloristisch gebeuren aanzien worden. Toch mag het belang van de



▲ De gilde houdt de eer van het Hoegaards witbier hoog.

gilde niet onderschat worden in de beginjaren van de brouwerij. Biervir Miel Mattheus: "Op dit ogenblik zijn er 206 ridders en edelvrouwen en 133 Borghers van Hoegaarden. Alfons Van Camp uit Bekkevoort, Jean Truyens uit Tienen en Jan Van Dender uit Hamme hebben op 3 jaar tijd heel wat proeven afgelegd vooraleer ze tot ridder mochten geslagen worden. Zij

ontvingen zopas hun waardigheidstekens. Als Borghers kwamen dit jaar Annemie Van de Plas uit Hoegaarden, Paul Schotsmans uit Hoegaarden en Thierry Schotsmans uit Leuven in aanmerking."

Op 28 augustus viert de biergilde de Grietmuil in Bost. Ook dat is een gebruik uit de middeleeuwen.

Rik Poulman

Nieuwe bierridders geslagen

PAS PART. 5105

TIENEN - Het teerfeest van de Borghers van Hoegaarden ging dit jaar gepaard met de 24ste Ridderslag sinds de heropstanding van 1972.

Het gezelschap werd gesticht in 1560 en ontbonden in 1872. Voor het ogenblik zijn er 206 ridders en edelvrouwen en 133 borghers. De ridders van dit jaar zijn Alfons Van Camp uit Bekkevoort, Jean Truyens uit Tienen en Jan Van Dender uit Hamme. Na drie jaar allerlei proeven te hebben uitgevoerd zijn ze nu officieel opgenomen. Als borghers komen volgende deelnemers in aanmerking: Annemie Van de Plas uit Hoegaarden Paul Schotsmans



uit Hoegaarden en Thierry Schotsmans uit Leuven. De drie kandidaten kunnen na drie jaar pas ridder worden. Zij moeten voldoen aan heel wat opdrachten. Er werden heel

wat geschenken uitgewisseld. Zo kreeg biervir Miel Mattheus zijn eigen Milleke kado van zijn peter Jan Van Dender uit Hamme. Hij kreeg als geschenk de drie traditionele borden en

spiegels van Hoegaarden. Grootkanselier Etienne Grooten leidde de ceremonie en PR-man Jan Van Hoof de onderdelen. Het Grietmuilfeest volgt op 28 augustus.

AANSTELLING BORGHERS VAN HOEG AARDEN



De nieuwe Adelborsten:
Anne-Marie Vandeplas (Hoegaarden)
Paul Schotmans (Hoegaarden)
Thierry Schotmans (Leuven)

RIDDERSLAG 2005



De drie nieuwe Ridder zijn:
Alfons Van Camp (Bekkevoort)
Jan Vandender (Hamme)
Jean Truyens (Tienen)

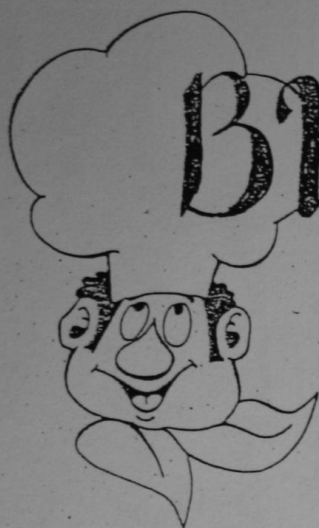




Tijdens het Teerfeest op 1 mei 2005 werden er drie nieuwe ridders opgenomen in de Hoegaardse Brouwersgilde.

Na drie jaar voorbereiding was het dan ook voor onze drie nieuwe Ridders het einddoel bereikt .

Drie andere leden gingen het tweede jaar in van hun voorbereiding en werden als Borgher van Hoegaarden opgenomen in de Gilde.
Zij kregen als jaaropdracht het verzamelen van bierviltjes en bereiden zich voor op de titel van Adelborst het volgend jaar.



BIERKEUKEN

Koken met alle biersoorten

11. Koken met speciaalbieren, met een vrij hoog alcoholpercentage

De categorie speciaalbieren kenmerkt zich door bieren van hoge gisting en vaak hergisting op de fles met een alcoholpercentage van minimaal 8 tot 9 % vol.alcohol tot maximaal 12 % vol. alcohol.

Peter Crombecq, die baanbrekend werk heeft verricht op het gebied van het classificeren van vooral de Belgische bieren (o.a. 'Bijzondere bieren van België, Nederland en Luxemburg', uit 1996), onderscheidt binnen de zware alcoholhoudende soorten bier, de volgende typen, namelijk:

- a.Edelbier
 - b.Gerstewijn (barley wine)
 - c.Massieve ale
- ad.a: Edelbier

Dit zijn blonde en amber- tot koperkleurige speciaalbieren met een alcoholpercentage van tussen de 8 en 9% vol. alcohol, met kruidige, fruitige en bittere aroma's. In de categorie fruitige aroma's valt het zeer populaire La Chouffe, waarin het gebruik van sinaasappelschil en koriander opvallen. Iets minder fruitig is bijvoorbeeld Hoegaarden Grand Cru. Duvel kenmerkt zich door haar frisheid en aangenaam bittere aroma en hoewel er allerlei pogingen zijn ondernomen om dit bier te imiteren, blijft dit een uniek bier. Lucifer, Sloeber en Hapkin, overigens zeer smakelijke bieren, staan duidelijk in de schaduw van een Duvel.

Pauwel Kwak, dat gedronken wordt uit het karakteristieke koetsiersglas is koperkleurig met een licht zoetje. Tot de edelbieren horen verder o.a. Bonne Espérance en Judas en in Nederland o.a. Bavaria 8.6 en Wiegeleir van de Drie Horne brouwerij uit Kaatsheuvel.

Deze bieren, waarvan doorgaans iets minder gebruikt kan worden in de dosering, lenen zich uitstekend voor de bereiding van gerechten, die we beschreven hebben in de rubrieken over Abdijbieren (dubbel en blond) en

ad.b: Gerstewijn (barley wine)

Dit zijn bieren van minstens 9% vol. alcohol tot maximaal 12% vol. alcohol met een fruitig tot moutig, zoet aroma en soms een bittere nasmaak. Tot dit type horen o.a. Bush Amber, Bush de Noël en sommige Winterbieren van Belgische en Nederlandse brouwers, Delirium Tremens, Brigand en o.a. het Nederlandse Struis en Columbus van brouwerij 't IJ en Dulle Griet van de Scheldebrouwerij.

Deze bieren lenen zich ook uitstekend voor de bereiding van gerechten, die we beschreven hebben in de rubrieken over Abdijbieren en Trappistenbieren. In de rubriek Recepten zijn gerechten te vinden bereid met o.a. Bush Amber, Brigand en Dulle Griet.

ad.c: Massieve ale

Dit zijn vaak bruinzwarte tot zeer donkere bieren van hoge gisting met een vrij zoet tot erg zoet aroma met een alcoholpercentage van minimaal tussen 8 en 9% vol. alcohol en oplopend tot 10 en zelfs 12% vol. alcohol. Soms valt een contrasterend bittertje in de nasmaak op. De ervaring van velen is echter dat het bittere in de loop der tijd heeft plaats gemaakt voor een zoete nasmaak. Bij de massieve ales denken we aan bieren als o.a. Kasteelbier (donker), Mc Chouffe, Nice Chouffe, La Gauloise (bruin), Gulden Draak, Verboden Vrucht, Leffe radieuse, Grimbergen Optimo Bruno, Het Kapittel Abt en in Nederland aan bieren als Hertog Jan Grand Prestige, Hertog Jan Winterbier en veel donkere Winterbieren van tenminste 8% vol. alcohol.

Deze bieren lenen zich uitstekend voor stoofgerechten met (groot) wild of rundvlees of sabayons voor zoete nagerechten of bij een kaasplateau met pittig belegde kazen, oude kazen en blauwe kazen. Zie verder de rubrieken over Abdijbieren (dubbel) en Trappistenbieren (dubbel). In de rubriek Recepten zijn gerechten te vinden bereid met o.a. Kasteelbier (donker), Verboden Vrucht, Grimbergen Optimo Bruno, Hertog Jan Grand Prestige, Hertog Jan Winterbier.

12. Koken met pils

Pils ontleent haar naam aan de stad Pilsen in Tsjechië. Klassiek en nog steeds veel gedronken is het wereldberoemde Pilsner Urquell. Pils is het meest gedronken bier in België en Nederland. In Nederland bestaat de omzet uit ruim 90% pils. De overige 10% bestaat grotendeels uit bieren, die we in de rubrieken 1 tot en met 11 hebben besproken. Pils is een bier van lage gisting met een blonde tot heldere goudgele kleur. Het alcoholpercentage schommelt rond de 5%, met een neutrale tot hopbittere smaak. Varianten van pils komen op de markt met toevoegingen als luxe, premium, dry, export, up. Daarnaast is er het alcoholvrije of alcoholarme pils.

Amstel, Bavaria, Brand, Dommelsch, Grolsch, Gulpener, Heineken, Hertog Jan en Oranjeboom zijn in Nederland de bekendste pilsbieren, doch daarnaast wordt ook uitstekend pils gebrouwen door o.a. Alfa, Leeuw, Lindeboom, Budels en niet te vergeten St. Christoffel Blond met een zeer aangenaam bittertje.

De bekendste pilsbieren in België zijn Stella Artois, Maes, Jupiler, Bavik, Bel en Haacht Pils. Veel regionale Belgische brouwerijen hebben meestal ook een pils in hun assortiment.

Van oudsher wordt pils gebruikt in de keuken. Bijvoorbeeld in de bereiding van bierpap (met stukjes brood of bloem en soms met toevoegingen van kandijnsuiker, fruitsiropen of andere zoete ingrediënten), in beslag voor oliebolletjes, beignets, poffertjes of pannenkoeken en niet te vergeten in veel mosselgerechten. Ook in stoofpotjes met vis of gevogelte, al of niet gecombineerd met verschillende soorten groente wordt een scheutje pils voor de smaak toegevoegd.

De toevoeging van pils aan beslag geeft iets luchtigs en maakt de gerechten bij het bakken of frituren knapperig. Een beslag voor beignets, dat voor stukjes ontbeend gevogelte, vis of stukjes mals en sappig vlees, (rijp) fruit of bepaalde soorten groente (bijvoorbeeld champignons, broccoli- en bloemkoolroosjes courgette, ui, kan worden gebruikt bestaat uit: 250 gram bloem, mespunt zout, twee eieren, drie eetlepels zonnebloem- of arachide olie, flesje pils van 30 cl, drie eiwitten. Met uitzondering van de eiwitten de overige ingrediënten goed mengen in een mengkom. Vervolgens ruim een uur laten rusten. De eiwitten

stijf kloppen en voorzichtig door het deeg roeren. Stukjes gevogelte, vis, vlees, fruit of groente bedekken met het beslag, overtollig beslag verwijderen en frituren in de zonnebloem- of arachide olie.

Een goed beslag voor het frituren van visfilet, gevogeltefilet, zachte groenten, zacht fruit, reepjes of blokjes mals varkens-, kalfs, lams- of rundvlees, wordt verkregen door het mengen van een kopje pils of blond bier met een kopje bloem (afhankelijk van de te frituren hoeveelheid). Dit beslag zal het minst vette resultaat opleveren voor het frituren van vis, aldus een resultaat van een onderzoek van de Auckland Universiteit in Nieuw-Zeeland. Door één kop bloem op één kop bier te rekenen zal het deeg bij het frituren 40% minder vet absorberen. Bovendien zullen de visfilets sappiger blijven. De beste methode om vetarme visfilets te maken is de vis zes minuten in het bierbeslag te frituren in vet of olie bij 180 graden Celsius. Het frituurmandje twee keer tegen de wand van de frituurpan te slaan en de filets vervolgens zeker 20 seconden uit te laten lekken op keukenpapier. (Bron: De Volkskrant, 10 januari 2002).

13. Koken met Vlaams bruin en Vlaams rood

Evenals de geuze behoren bieren van het type Vlaams bruin en Vlaams rood tot de unieke Belgische bieren met een rijke historie en traditie. Er zijn twee belangrijke productiecentra van deze typen, namelijk Oudenaarde in Oost-Vlaanderen en Roeselare in West-Vlaanderen. Een belangrijke reden is het water, dat zowel sterk kalk- en ijzerhoudend is en daardoor uiterst geschikt is voor het brouwen van donkere bieren.

Gelet op de smaakvervlakking en de tendens om veel bieren wat zoeter te maken, worden deze bieren gerekend tot een bedreigde biersoort. Gelukkig doen de bierbrouwerijen door middel van promotie en aansprekende reclamecampagnes hun best om deze typen te behouden.

a. Vlaams bruin of Oudenaards bruin

Tot Vlaams bruin horen bieren van hoge gisting met een licht zoete tot een licht bittere smaak met hier en daar een subtiele melkzurige toets, die een aangename afdronk geven. Het alcoholpercentage kan variëren van 4,7% tot zelfs 8 % vol. alcohol. Na de hoofdgisting en rijping in (oude) eikenhouten vaten ontstaat de karakteristieke zurige smaak. De oude bieren worden versneden met jongere bieren en de rijping duurt vaak van een paar maanden tot een jaar en zelfs tot twee jaar. Bij het versnijden van de bieren komt uiteraard het vakmanschap van de brouwer om de hoek kijken. Aangezien veel bieren van dit type uit de omgeving van Oudenaarde komen worden ze ook Oudenaards bruin genoemd.

Deze historische plaats met haar intieme centrum, kent nog drie brouwerijen die dit type bieren brouwen: Liefmans, Roman en Cnudde. Brouwerij Clarijsse brouwt sedert 2000 niet meer. Haar bekende bruin bier Felix wordt tegenwoordig bij brouwerij Verhaeghe in Vichte gebrouwen.

Een topper is ongetwijfeld Liefmans Goudenband met een alcoholpercentage van 8 % vol. alcohol. Dit bier doet aan wijn denken met een licht zure smaak. In de fles, omhuld met dun papier, vindt een tweede gisting plaats. Er zijn twee varianten, een met een hergisting op fles (8 % vol. alcohol) en een die niet hergist (7,5 % vol. alcohol). De eerste variant wordt hoofdzakelijk in België op de markt gebracht. Fantastische bieren om heerlijke stoofpotten van gevogelte, vlees of wild mee te bereiden!

Naast Liefmans Goudenband kunnen we nog noemen: Liefmans Oud bruin, Felix Oudenaards Oud bruin, Cnudde Oudenaards bruin, Roman Oudenaards, Petrus Oud bruin en Bellegems bruin. Buiten Oost-Vlaanderen is er de Mechelsen Bruinen, gebrouwen door brouwerij Het Anker in Mechelen.

De term Oud bruin heeft overigens niets te maken met het Nederlandse bier van het type Oud bruin, dat vaak vrij zoet is en de karakteristieke zoet-zurige smaak mist.

b. Vlaams rood

Vlaams rood is een bier van hoge gisting fris zurig van smaak met veel subtiele zoete smaaknuances. Dit type bier wordt gebrouwen met roodachtige gerstemout. Het alcoholpercentage schommelt tussen de 5 % en 6,5 % vol. alcohol. De hoofdgisting wordt gevolgd door rijping in (oude) eikenhouten vaten. Als gevolg hiervan ontstaat de fris zure smaak door een melkzuurinfectie. Na deze rijping wordt het bier versneden met jong bier en opnieuw gelagerd voor een derde gisting. Deze lagering kan variëren van enkele maanden tot enkele jaren.

Rodenbach Klassiek (5 % vol. alcohol) en Rodenbach Grand Cru (6,5 % vol. alcohol) behoren tot de toppers onder het Vlaams rood. Rodenbach Klassiek heeft een frisse, fruitige geur en is door bierkenner bij uitstek Michael Jackson ooit getypeerd als 'the most refreshing beer in the world'. Rodenbach Grand Cru is iets langer gerijpt, waardoor de subtiele smaak van eikenhout nadrukkelijker naar voren komt.

Deze traditierijke bieren worden in het West-Vlaamse plaatsje Roeselare in indrukwekkende eikenhouten vaten gelagerd die tot het plafond reiken. Sedert enkele jaren valt de brouwerij van Rodenbach onder de directie van brouwerij Palm in Steenhuffel.

Andere smakelijke bieren van het type Vlaams rood zijn o.a. Duchesse de Bourgogne en Vichtenaar van brouwerij Verhaeghe, Bacchus van brouwerij Van Honsebrouck en Ichtegems Oud bruin van brouwerij Strubbe.

De zo karakteristieke lagering in (oude) eikenhouten vaten, die ook wordt toegepast bij de meeste gueuze bieren, wordt nog toegepast bij brouwerij Bavik (Petrus bruin), Bockor (Bellegems bruin), Rodenbach, Van Honsebrouck en Verhaeghe. In deze vaten heeft vroeger wijn, port, sherry, madeira en soms Calvados gezeten.

Vlaams bruin en rood zijn uitermate geschikt om te gebruiken in marinades voor vlees, gevogelte en wild, door hun karakteristieke melkzurige toetsen. Ook stevige soorten vis zoals zalm, zalmforel, makreel, tonijn en zwaardvis krijgen een subtiele licht zoetzure smaak. Bijzonder smakelijk zijn dunne plakjes verse zalm, zalmforel, of heilbot gemarineerd in Rodenbach of Rodenbach Grand Cru.

Ook in dressings voor salades kan azijn door dit type bier, vooral het Vlaams rood, worden vervangen.

In Roeselare en omgeving wordt Rodenbach nog steeds gebruikt in stoofpotten met konijn en pruimen. Gekookte mosselen met Rodenbach is een zeer bekend gerecht. Gebakken mosselen met een scheutje Rodenbach en al of niet gegratineerd met kaas, is ook een smakelijk gerecht. Het is bepaald niet overdreven om te stellen, dat de streekkeuken van Roeselare en wijde omgeving in het teken staat van Rodenbach.

Gebakken kippen-, runder- of kafslever en niertjes, al of niet in combinatie met gebakken uien en knoflook, krijgen een extra volle smaak door toevoeging van wat Vlaams rood aan het bakvocht.

Stoofpotten met gevogelte (o.a. eend, kip, fazant) en wild, al of niet in combinatie met kersen, gedroogde pruimen, dadels of vijgen krijgen door toevoeging van dit type bier een subtiel fris accent. Overigens kunnen veel gerechten die met gueuze (zie: Koken met gueuze) worden bereid, ook bereid worden met Vlaams bruin en rood.

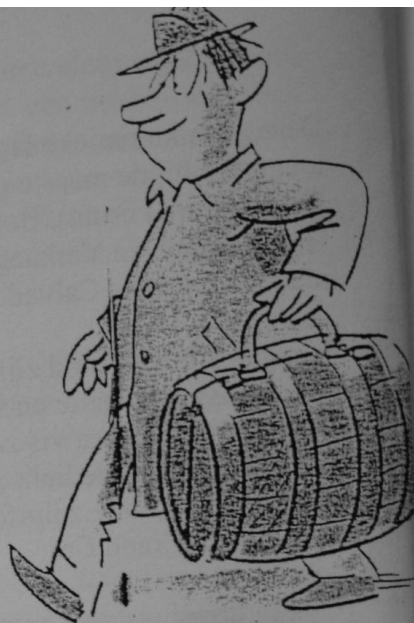
Vlaams bruin en rood kunnen in verschillende koude salades van vers fruit worden verwerkt en ook in desserts met warm fruit, zoals bijvoorbeeld kersen (krieken), appels, peren, pruimen. Bijzonder smakelijk zijn kersen of gedroogde, ontpitte pruimen die worden verwarmd in Vlaams bruin of rood of in compotes en chutneys waarin verschillende soorten fruit zijn verwerkt.

BIER

van

bij

ons



NIEUWS UIT DE BIERWERELD

Inbev tapt geen Benedictus

■ **HOEGAARDEN** De brouwerij van Hoegaarden, zo luidt het op de centrale diensten van Inbev in Leuven, ziet geen heil in een bier ter ere van paus Benedictus XVI. Aan een herlancering van de (Sint-)Benedict wordt niet gedacht. Dat donker abdijbier verscheen onder die naam in 1985. Het verdween in 1991. Als het nadien nog sporadisch verscheen moet het om etiketbieren gegaan hebben.

De Benedict werd, onder andere namen, gelanceerd door brouwer Pierre Celis. Toen die veertig jaar geleden uitpakte met de wedergeboorte van het Hoegaardse witbier kwam daar al gauw een donkere variant bij. Die heette eerst Gravinnebier, nadien Vader Abt's (met verschillende schrijfwijzen). Het was bedoeld als een trappistenbier vermits de paters van Achel toen aandeelhouders waren van de brouwerij. Omdat het brouwproces zich in Hoegaarden afspeelde en niet op de abdij mocht het etiket uiteindelijk niet naar de trappisten verwijzen. Het product veranderde van naam: eerst Sint-Benedict, nadien zonder de Sint. Inbev zei gisteren geen brood te zien in een nog katholiekere „zestiende” variant ter ere van de nieuwe paus. (GGA)

NIEUWSBLAD 22/4/05

De Ryck pakt uit met heuse bierbrand

Met Bierblomme lanceert brouwerij De Ryck uit Herzele, in samenwerking met stokerij De Moor uit Aalst, een bierbrand of 'eau-de-vie' op basis van Special De Ryck



An De Ryck: "Bierblomme knoopt aan met de traditie van bierbrand of bierschnaps".



Bierblomme, op basis van Special De Ryck, bewaart zijn hoppig-bierig karakter.

Deze 40 vol.% sterke dubbel gestookte brandewijn onderscheidt zich van traditionele jenevers door zijn veel zachtere smaak en zijn licht hoppig karakter. Kortom, een borreltje dat niet misstaat op een bierkaart met specialiteiten.

"In de zeventiende eeuw werd er in onze streken reeds bierbrand geproduceerd. De combinatie van brouwerij-stokerij kwam veelvuldig voor, maar doorheen de jaren is de traditie evenwel verloren gegaan", vertelt An De Ryck. "In Duitsland wordt nog op heel wat plaatsen bierbrand of bierschnaps gestookt. Tijdens een bezoek aan Beieren en overnachting in een braugasthof, waar ook bierbrand werd gestookt, rijpte de idee om een eigen bierbrand te stoken. Toen ik goed twee jaar geleden de Stokerij De Moor in Aalst bezocht, naar aanleiding van de open-bedrijvendag, raakte ik aan de praat met Patrick Van Schandevijl die reeds diverse fruitjenevers en likeuren stookte. Ook hij zag wat in een bierbrand en samen hebben wij diverse recepten geprobeerd. Ik opteerde er alleszins voor om er een duidelijk herkenbare bierbrand van te maken, waarin je nog voldoende bierelementen kon terugvinden zoals het hoppige karakter. Einde 2004 zijn wij dan met Bierblomme op de markt gekomen".

Basis voor de Bierblomme is Special De Ryck, een hogegistingsbier van 4,8 vol.% met zuiver mout en hop. Hogegistingsbieren lenen zich uitstekend voor een bierbrand en dat niet alleen omwille van het doorgaans hogere alcoholgehalte maar ook omwille van de rijkere smaak en aroma's waardoor zij worden gekenmerkt. Het bier wordt in twee fasen gedistilleerd, omdat niet alle bieralcohol bruikbaar is. De eerste alcohol die vrijkomt is zeer sterk, maar eerder scherp met een onaangename geur en als dusdanig niet geschikt. Tijdens een tweede distillatie worden de zogenaamde voor- en naloop eraf geknipt en ontstaat een zuiverder produkt. Wat overblijft, is het zogenaamde hart van het distillaat - zo'n 75% van de bieralcohol - dat perfect is geschikt om er een eindproduct mee te maken. Om de bierbrand zijn specifieke smaak en aroma's te geven, wordt het tweede distillaat lichtjes gekruid met onder meer speculaaskruiden. Ook wordt sinaas boven het beslag gehangen waardoor de damp de essentiële sinaasoliën meeneemt in het aroma, zonder dat het al te geprononceerd wordt. Na de tweede distillatie rijpt de Bierblomme gedurende een half jaar op inox vaten waardoor een mooie, heldere bierbrand ontstaat. Van de 1000 liter Special De Ryck van 4,8 vol.% waarmee werd gestart, blijft op het einde 280 liter Bierblomme van 40 vol.% over.

"Bierblomme is een echte bierbrand of bierschnaps. Je kan het een eau-de-vie noemen maar je het mag onder geen beding vergelijken met een graanjenever", beklemtoont An De Ryck. "Het uitgangspunt is totaal verschillend omdat wij starten vanaf een hogegistingsbier, het aroma en de smaak ook veel zachter zijn. Bovendien herken je in Bierblomme duidelijk het hoppig karakter, wat je helemaal niet terugvindt in jenevers". Bierblomme is onder andere verkrijgbaar in een 70 cl.-geschenkverpakking en een 70-cl.-horecafles.

Geert Van Lierde

Zesde Cuvée van de Keizer

Op 24 februari, de 505e verjaardag van de geboorte van Keizer Karel, werd voor het zesde opeenvolgende jaar een uitzonderlijke Cuvée van de Keizer (10,5 vol.%) gebrouwen. Bij het ochtendgloren waren al enkele tientallen vroege vogels van de partij voor de open-brouwdag van Het Anker in Mechelen.

De voorbije jaren hebben Charles Leclef en brouwmeester Hans Van Remoortere volop gewerkt aan de kwaliteit van de Gouden Carolus-bieren die inmiddels opnieuw tot de Belgische top behoren. 2004 werd afgerond met een jaarproductie van 6500 hl. met mooie verkoopscijfers voor de Gouden Carolus Christmas en

Tripel, en dat ook inzake export. Vorig jaar werd eveneens fors geïnvesteerd in een nieuwe lagerkelder, bierleidingen en reinigungsapparatuur. Dit jaar wordt de



Charles Leclef proeft van het gefilterde wort dat de basis vormt voor de Cuvée van de Keizer 2006.

vatenlijn gerenoveerd en staan ook verfraaiingswerken in de brouwzaal op het programma.

Eén van de pareltjes uit het Gouden Carolus-gamma is zonder meer de Cuvée van de Keizer. Dit gelegenheidsbier knoopt aan bij de historische traditie van bewaarbier, die Gouden Carolus decennia lang kenmerkte. Op 24 februari werd voor het zesde opeenvolgende jaar 120 hl. van het feestbier gebrouwen. Werd er de eerste jaren nog volop gezocht naar een ideaal recept, dan heeft men nu alvast gevonden met een mooi gedoseerde verhouding van caramelmouten. Hierdoor wordt de Cuvée van de Keizer iets zachter en aangenamer dan de allereerste versies en geeft het bier ook betere smaakervaringen op langere termijn. Dat is uiteindelijk ook de troefkaart voor Cuvée van de Keizer, als een bewaarbier om te ontkurken bij keizerlijke gelegenheden. (G.V.L.)



Wim Vanvaerenbergh (links) en Bart Keppens: brouwers uit de Regastraat.

LIJESBETH BERNARIS

Jeugdvrienden brouwen Hector

■ **LEUVEN** Hector Amber en Hector Tripel zijn twee nieuwe bieren. Enkele enthousiaste thuisbrouwers beslisten om hun twee beste creaties officieel op de markt te gooien vanuit brouwerij Sublim. „Nu de grote massa steeds zoetere bieren wil, is er weer ruimte voor speciaalbieren voor de liefhebbers”, aldus Wim Vanvaerenbergh en Bart Keppens.

Naast Inbev en de huisbrouwerij Domus zorgen de jeugdvrienden Wim Vanvaerenbergh en Bart Keppens voor een bijdrage aan het Leuvense bieraanbod. Ze werden lid van een bierclub en Wim begon in zijn kelder allerlei uit te proberen.

„De regelgeving is heel streng”, zegt Bart. „Als je thuis bier brouwt mag je er nooit geld voor vragen. Eigenlijk mag je zelfs je bier niet buitenshuis aanbieden. We vonden dat bier maken niet iets is wat je enkel voor jezelf moet doen. Je wil dat de mensen het ontdekken, proeven en commentaar geven. Daarom richtten we dit jaar een officieel vennootschap op om het bier op de markt te brengen.” De twee speciaalbieren worden voorlopig gemaakt in de brouwerij De Graal in Brakel en

verkocht in twee cafés, in Bierbeek en in Keerbergen.

Wim: „Zelf roeren we nog met de pollepel in de gisttank, maar voor grote hoeveelheden hebben we natuurlijk goed materiaal nodig. Zelf zijn we dagenlang bezig om enkele bakken bier te produceren. We zijn begonnen met 500 liter van elke soort, maar de helft is na een maand al de deur uit. Als dit zo door gaat, wil ik er gerust extra investeringen voor doen.”

„Er zijn bijna alleen nog maar zoete bieren op de markt. Onze bieren zijn aangenaam bitter. Dat gaat zeker een aantal mensen aanspreken”, denkt Wim.

De naam, Hector komt uit de schooltijd van beide brouwers. Hector is de Trojaanse held die tien jaar stand hield. Als wij het zo volhouden, ben ik heel tevreden”, besluit Bart Keppens.

Ook de biertherapeuten, een bierproefclub, vinden dit leuk. „De bieren worden steeds zoeter. Ook een zurig tarwebier zoals Peeterman zou een welkome afwisseling zijn. Inbev heeft het recept, maar niet de goesting om het te brouwen”, zegt biertherapeut Kris.

Bij de externe relaties van Inbev spreken ze de verzoeting van de biermarkt tegen.

„Beck's is bijvoorbeeld een heel bitter bier. Door ons breed gamma komen we alle consumenten tegemoet”, zegt Lian Verhoeven. (LCH)

Op het bierfestival Weerde 19-20 februari.
Info: brouwerijsublim@gmail.com

8/2/05

Bier is best na vervaldatum

■ **AARSCHOT** Twee dagen lang stonden de Aarschotse Bierwegers paraat op hun twaalfde bierfestijn, om een zestigtal ambachtelijke bieren aan de man te brengen. De gasten kregen er vervallen bier voorgeschoteld. Maar dat stond wel duidelijk op de bierkaart vermeld. Ze willen daarmee aantonen dat een vervaldatum bij bier niet echt relevant is.

NB 29/3/05

De Aarschotse Bierwegers, een lokale afdeling van de overkoepelende consumentenvereniging Zythos, pakte tijdens de paasdagen uit met een bierkaart die ook bierliefhebbers van ver buiten de grenzen aantrok. Mat en Marc zijn twee Amerikanen uit de staat New Jersey. Ze blijven vier dagen in België, speciaal voor dit bierfestijn, en logeren bij Yvo Fabes in Diest.

„Daar waren we enkele jaren geleden ook al eens te gast. We houden van de speciale smaak en het aroma van de Belgische bieren. Geuze en Trappist zijn bieren die men nergens anders maakt. Hier kunnen we kiezen uit zestig verschillende soorten. We voelen ons echt als een kind in een snoepwinkel,” reageren de Amerikanen enthousiast.

Voorzitter Tommy Van Ouytsel is tevreden over de opkomst.

„Sinds we via internet reclame maken krijgen we hier een internationaal gezelschap bij elkaar. Ik heb vandaag ook al gesproken met Engelsen, Nederlanders en Duitsers. Dat zijn de echte fanatiekelingen die alle bierproeverijen afschuimen. Daarnaast krijgen we veel bierclubleden over de vloer. Die bereiken we via de overkoepelende organisatie Zythos. Maar we zijn ook blij met de mensen uit de regio die eens komen kennismaken met ambachtelijke streekbieren. Voor hen hebben we vooral paas- en lentebieren op de kaart gezet.

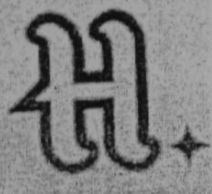
Maar je kan hier ook terecht voor een tafelbier van de trappisten, verduidelijkt de Aarschotse Bierweger.

„Een opmerkelijk bier was 'La Chouffe' op vat, vervallen in 1999. „We hebben dit blond bier op de kaart gezet om te bewijzen dat een vervaldatum niet altijd relevant is voor bieren. Wij zijn meer voorstander van een botteldatum,” voegt Tommy Van Ouytsel er nog aan toe.

Je kon in Aarschot ook een *trissier* drinken. En hoe die gemaakt werd kon je zelf meemaken, want het is het bier van de verhuisbrouwerij De Klauwaert die op Bekaf tijdens het bierfestijn bier stond te brouwen. (GGH)



Paas- en lentebieren bleken ook bij buitenlanders erg in trek op het bierfestijn



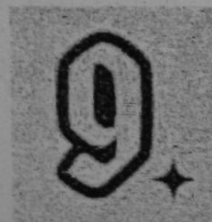
Hoegaarden, ligt al meer dan duizend jaar verscholen in België. Temidden van een oase van rust en stilte. Omringd door het zuiverste water en goud golvend graan. Daar gaven monniken hun geheimen door aan generaties brouwers. Zo ontstond een glorieuze brouwerij-historie, waarvan Hoegaarden Witbier het hoogtepunt vormt. Wie kan het Originele Witbier weerstaan?



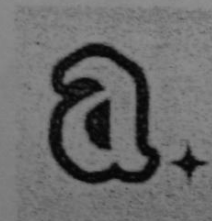
Origineel Witbier. Trots van een meer dan duizendjarig brouwersdorp, waar tradities nog in ere worden gehouden. "Die Edele Orde van den Moutstock" waakt over het Hoegaardens Witbier en haar oeroude rituelen. Ieder jaar wordt een vat Hoegaarden in de grond gestopt om pas een jaar later te kunnen worden genuttigd.



Eerlijk en Echt. Net als vroeger nog altijd eigenzinnig gebrouwen. Het zuiverste water, rijpe tarwe, edele gerstemouten, pittige hop en geurige kruiden vormen de basis van de Hoegaardse brouwcultuur. Natuurlijk, levend bier, ongefilterd en op fles of in het vat nagegist. De fijne zwevende gistdeeltjes geven Hoegaarden Witbier zijn typische kleur.

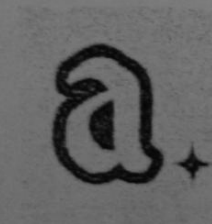


Glas. Het Hoegaarden glas is uit duizenden herkenbaar. Het Originele Witbier komt pas echt tot z'n recht als hij met zorg wordt geserveerd. Bij een ideale temperatuur van 2 tot 3°C wordt dit kostelijke natuurprodukt geschonken uit fles of tap. Met een krachtige draaibeweging komt de gist los van de bodem. Als het glas zich verder vult vormt zich de rijke zonnige kraag op het enigszins mistige, geelwitte bier.



Alcohol. Het alcoholpercentage van Hoegaarden is even hoog als dat van gewoon pils. Dat maakt het een gemakkelijk doordrinkbaar en lekker dorstlessend bier. Vindt u het gek dat dit ideale terrasbier steeds meer liefhebbers naar buiten lokt? Daar waar het goed toeven is, voelt het Originele Witbier zich zichtbaar thuis.

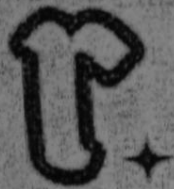
Mmmmm..... was het maar altijd zomer!



Alcohol. Het alcoholpercentage van Hoegaarden is even hoog als dat van gewoon pils. Dat maakt het een gemakkelijk doordrinkbaar en lekker dorstlessend bier. Vindt u het gek dat dit ideale terrasbier steeds meer liefhebbers naar buiten lokt? Daar waar het goed toeven is, voelt het Originele Witbier zich zichtbaar thuis.

Mmmmm..... was het maar altijd zomer!

Rijk. Hoegaarden kent een rijke brouwerstraditie, die teruggaat tot 1318 en in de 15de eeuw werd



vervolmaakt door monniken en boeren in de streek. In 1770 telde Hoegaarden al 12 brouwerijen en in 1880 voorzagen niet minder dan 35 brouwerijen zo'n 2000 inwoners ruimschoots van bier. Uiteraard in een rijke hoeveelheid variaties, waaronder ook Verboden Vrucht, Hoegaarden Grand Cru, Julius, Hougaardse DAS en Hoegaarden Spéciale. Een goede traditie waar u ook van kunt genieten.



Doordrinkbaar. Als er één bier lekker doordrinkt is het wel Hoegaarden Witbier. Niets verkwikt en verfrist meer dan een kloek glas Hoegaarden Witbier. Bij 2 à 3°C is het bier op z'n best. Daarom zijn de zeskantige glazen met hun dikke wand - waarin het bier langer koel blijft - altijd geliefd onder cafébezoekers in heel het land.



Eerlijk en Echt. Net als vroeger nog altijd eigenzinnig gebrouwen. Het zuiverste water, rijpe tarwe, edele gerstemouten, pittige hop en geurige kruiden vormen de basis van de Hoegaardse brouwcultuur. Natuurlijk, levend bier, ongefilterd en op fles of in het vat nagegist. De fijne zwevende gistdeeltjes geven Hoegaarden Witbier zijn typische kleur.



Natuurlijk. Hoegaarden is een puur natuurlijk produkt. Hoegaarden Witbier (anno 1445) wordt traditioneel gebrouwen met bronwater, gist, tarwe, gerstemout, hop en smaakmakende kruiden als koriander en Curaçao. Ook typisch voor Hoegaarden Witbier is dat het op basis van tarwe wordt gebrouwen. De ietwat mistige, witgele kleur en de speciale zoetzure smaak horen erbij.

BIER EEN UITGELEZEN FEESTDRANK

Hoewel bier in de eerste plaats als dorstlesser wordt gezien, is het ook een ideale drank bij feestelijke, gastronomische maaltijden.

Pils, luxebieren, witbier, geuze en zuur-zoete bieren zijn ideale aperitiefdranken. Het bier prikkelt de maag en wekt een hongergevoel op. Bovendien is het alcoholgehalte laag en smaakt het bier zeer verfrissend. De CO₂ in bier bevordert een vlotte vertering en breekt de alcohol vlugger af.

Bij visgerechten passen delicate, blonde, kruidige bieren het best. Gerechten met vis hebben meestal een vrij delicate, subtiele smaak hebben. Witbieren zijn een vaak gekozen begeleider, maar ook pilsbieren met een uitgesproken kruidig karakter en blonde abdijbieren doen het goed. Bij schelpdieren, zoals mosselen en oesters worden soms zeer donkere bieren met een laag alcoholgehalte gedronken.

Bij vlees is de keuze zeer gevarieerd en rijk. De verschillende zure, zoete en bittere smaken in het gerecht moeten in evenwicht zijn met het gekozen bier.

Amber- en abdijbieren doen het naast pils, luxebier, witbier, geuze en zuur-zoete bieren zeer goed bij kip. Bij varkensvlees zijn kruidige en iets zoetere bieren op hun plaats. Hetzelfde geldt voor lamsvlees, waar de nadruk vaak ligt op het kruidige van de bereiding, schenk hierbij zowel donkere als blonde kruidige bieren met een niet te zoet karakter. Rundvlees gaat het best samen met pils, luxebier, witbier, abdijbier, zware blonde bieren en scotch. Wild tenslotte gaat zeer goed samen met abdijbieren, zware blonde bieren en scotch.

Veel brouwerijen, vooral die van de kloosterorden, maken naast bier ook kaas. Vandaar dat bij een kaasschotel vaak abdijbieren geschonken worden. Die zijn rijk en complex van smaak en hebben een voldoende alcoholgehalte om tegen het vetzig karakter van de kaas op te kunnen. Vooral zware donkere bieren komen in aanmerking, maar ook sommige blonde aanhangers. Bieren van lage gisting en witbieren passen uitstekend bij kazen van hard zuivel of met een harde smaak. Bieren van hoge gisting vragen mooi gerijpte kazen. Blauwschimmelkazen harmoniëren met zoete en zurigzoete bieren.

Bij desserts zijn zuur-zoete, amber en zwaar blonde bieren naast abdijbieren en scotch aan te raden.

Hoeveel mag je drinken? (strafbaar vanaf 0,5 promille)

MAN

Aantal glazen 	in 2 uur		in 3 uur		in 4 uur	
	man 70 kg	man 85 kg	man 70 kg	man 85 kg	man 70 kg	man 85 kg
2	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0
3	0,3	0,2	0,2	0,1	0,0	0,0
4	0,5	0,4	0,4	0,2	0,2	0,1
5	0,8	0,6	0,6	0,4	0,5	0,3
6	1,0	0,7	0,8	0,6	0,7	0,4

VROUW

Aantal glazen 	in 2 uur		in 3 uur		in 4 uur	
	vrouw 55 kg	vrouw 70 kg	vrouw 55 kg	vrouw 70 kg	vrouw 55 kg	vrouw 70 kg
2	0,5	0,3	0,4	0,2	0,2	0,0
3	0,9	0,6	0,7	0,5	0,6	0,3
4	1,2	0,9	1,1	0,8	0,9	0,6
5	1,6	1,2	1,4	1,1	1,3	0,9
6	2,0	1,5	1,8	1,3	1,7	1,2



Aantal
glazen

bier	wijn	aperitief	sterke dranken
25 cl	10 cl	7 cl	3 cl
5°	12,5°	18°	40°



Bij dranken met meer graden alcohol (bv. trappist) of grotere hoeveelheden per glas (bv. dubbele whisky) wordt 0,5 ‰ sneller bereikt.



Alcohol wordt maar traag afgebroken. Wie 's nachts veel drinkt, riskeert 's ochtends nog meer dan 0,5 ‰ in het bloed te hebben.